DÖNNHOFF

2025

DÖNNHOFF WEISSBURGUNDER -S-

trocken

FASS-NR. 2514

In den klassischen Lagen Felsenberg (Oberhausen) und Hinkelstein (Bad Kreuzach) hat der steinige Boden an einigen Stellen einen höheren Lehmanteil. Das sind die perfekten Standorte, um Weißburgundertrauben zu selektionieren, die dann separat zur -S- Klasse ausgebaut werden.

Alter der Reben ca. 40 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

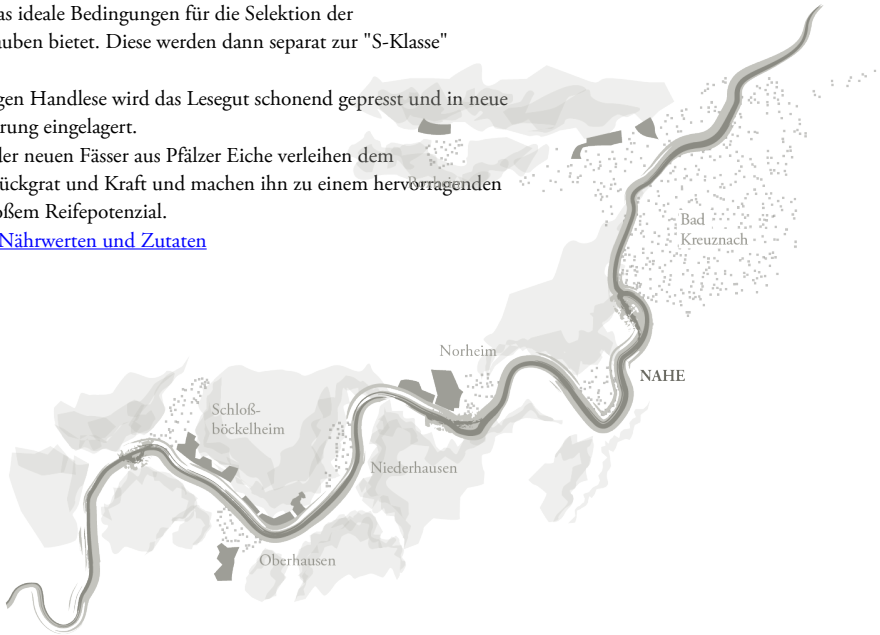
100% selektive Handlese



Vergärung und ca. 8 Monate Reifung auf der Hefe in neuen Stückfässern aus deutscher Eiche.

Selektion von gesunden, reifen Weißburgundertrauben, gewachsen in den klassischen Lagen Felsenberg (Oberhausen) und Hinkelstein (Bad Kreuznach). An diesen Standorten weist der steinige Boden an einigen Stellen einen höheren Lehmanteil auf, was ideale Bedingungen für die Selektion der Weißburgundertrauben bietet. Diese werden dann separat zur "S-Klasse" ausgebaut.
Nach der sorgfältigen Handlese wird das Lesegut schonend gepresst und in neue Stückfässer zur Gärung eingelagert.
Die Holzaromen der neuen Fässer aus Pfälzer Eiche verleihen dem Weißburgunder Rückgrat und Kraft und machen ihn zu einem hervorragenden Menüwein mit großem Reifepotenzial.
Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 13 % Vol.



VDP.WEINGUT

WEINGUT DÖNNHOFF • Bahnhofstr. 11 • 55585 • Oberhausen an der Nahe
Tel. +49 (0) 6755 263 • Fax +49 (0) 6755 1067 • weingut@doennhoff.com • www.doennhoff.com/